




Pui la cuptor cu cartofi si usturoi



Ingrediente

Pui - 1 bucata
Cartofi - 5 bucati
Usturoi - 3 catei
Sare Piper Ulei de floarea soarelui Delikat gust de Gaina - 4 lingurite

 100 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Cuptorul se incalzeste in prealabil la 200 °C. Puiul se curata de grasime, se desface in bucati sau se lasa intreg. Se da cu Delikat gust de gaina sii se stropeste cu cateva linguri de ulei.
2. Se da la cuptor, la 200 °C, pentru 15 minute, apoi temperatura se scade la 190 °C si se mai lasa inca 35 minute. In acest timp, cartofii se curata si se taie in sase parti sau se lasa intregi, in functie de preferinte.
3. Se pun intr-un bol, se amesteca cu usturoiul pisat, sare, piper si putin ulei. Cartofii se pun in vasul din cuptor, in jurul puiului. Se mai lasa aproximativ 45 minute .

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>